



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

PENGARUH KONSENTRASI CaCl_2 DAN LAMA PENYIMPANAN TERHADAP MUTU FISIK DAN KIMIA PISANG TANDUK (*Musa corniculata*)

Elida Khairani (11282200345)

Di bawah bimbingan Tahrir Aulawi dan Aulia Rani Annisava

INTISARI

Salah satu cara untuk menghambat proses pematangan dan mempertahankan mutu fisik dan kimia pisang tanduk, dilakukan pemberian bahan kimia yaitu CaCl_2 . Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui konsentrasi CaCl_2 , lama penyimpanan, interaksi antara konsentrasi CaCl_2 dan lama penyimpanan yang terbaik berpengaruh terhadap mutu fisik dan kimia pisang tanduk (*Musa corniculata*). Penelitian menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) faktorial dengan 2 faktor dengan 3 ulangan. Faktor pertama adalah konsentrasi CaCl_2 $K_0 = 0\%$, $K_1 = 2\%$, $K_2 = 4\%$ dan $K_3 = 6\%$. Faktor kedua adalah lama penyimpanan $H_0 = 0$ hari, $H_1 = 3$ hari, $H_2 = 6$ hari, $H_3 = 9$ hari, $H_4 = 12$ hari dan $H_5 = 15$ hari. Peubah penelitian terdiri atas: sifat fisik (susut bobot dan warna) dan sifat kimia (kadar air, pH, vitamin C dan glukosa). Hasil penelitian menunjukkan bahwa interaksi antara konsentrasi CaCl_2 dan lama penyimpanan memberikan pengaruh yang terbaik terhadap peubah glukosa ($30,6^0\text{Brix}$ dan $30,3^0\text{Brix}$). Lama penyimpanan pisang tanduk terbaik pada hari ke 3 terhadap peubah susut bobot ($0,42\%$), hari ke 0 terhadap peubah warna dengan indeks kuning dan hijau pada ujung pisang tanduk, hari ke 9 terhadap peubah vitamin C ($6,57 \text{ mg}/100\text{g}$) dan kadar air ($82,79\%$) dan hari ke 12 terhadap peubah pH ($5,37$).

Kata kunci: konsentrasi, CaCl_2 , lama penyimpanan, mutu fisik, mutu kimia, pisang tanduk

UIN SUSKA RIAU